



Tekst i zdjęcie: **bartin** - Młodszy Kucharz (329)

Wątróbka a'la Bartek

Wątróbka z ryżem

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: dwie

Składniki:

- wątróbka drobiowa, 1 kg
- cebula, 1 szt.
- mleko, 0.5 l

Sposób przygotowania:

Wątróbkę moczymy w mleku przez 15 min. Następnie kroimy cebulkę w paski i moczymy w wodzie przez 15 min. W tym czasie wątróbkę smażymy na oleju (oliwa z oliwek) przyprawiamy solą i pieprzem następnie wrzucamy cebulkę. Możemy to tego ugotować ryż i podać z ogórkiem kiszonym.

